

***Ich träume von Casablanca, Armer Ritter, Studentenkuss* Kostümierte Benennungen von Gerichten und Getränken¹**

Von ELKE DONALIES

Abstract

Damit wir uns über Gerichte und Getränke verständigen können, benennen wir sie. Viele Benennungen informieren über Zutaten oder Zubereitung, zum Beispiel *Geschmortes Lamm mit rosa Pfeffer*. In diesem Beitrag geht es um Benennungen anderer, besonderer Art, zum Beispiel Benennungen wie *Ich träume von Casablanca*, *Armer Ritter* und *Studentenkuss*. Ich nenne sie kostümierte Benennungen, weil sie das Benannte komplett verkleiden. Wir müssen schon wissen oder noch in Erfahrung bringen, um was es sich handelt. Der Beitrag analysiert diesen speziellen Typ von Benennungen morphologisch und semantisch, er zeigt die Strukturen und Sinnhintergründe der Benennungen auf.

In order to be able to communicate about dishes and beverages we name them. Many denominations inform about ingredients or preparation, for example *Geschmortes Lamm mit rosa Pfeffer* (stewed lamb with pink pepper). The subject of this article is another, special kind of denomination, such as *Ich träume von Casablanca* (I dream about Casablanca), *Armer Ritter* (poor knight) und *Studentenkuss* (student's kiss). I call them costumed denominations because they completely disguise the denominated object. We have to know or find out what kind of object is meant. This article gives an analysis of this special kind of denominations with regard to morphological and semantic aspects and illustrates the structures and backgrounds.

Die Zubereitung von Gerichten und Getränken ist eine alte Kulturtechnik. Sie zu erlernen und zu lehren braucht Tradition. Tradition – also der Transport komplexer Inhalte über räumliche und zeitliche Distanz – wird besonders durch das Transportmittel Sprache befördert.² Damit Gerichte und Getränke immer wieder gelingen, versprachlichen wir nicht nur Zubereitungshandlungen, sondern auch Zubereitungsresultate: Wir benennen Gerichte und Getränke. Die Benennung garantiert, dass wir sie immer wieder identifizieren und reproduzieren können.

Zum Beispiel garantieren prototypische Benennungen wie *Geschmortes Lamm mit rosa Pfeffer* oder *Bohneneintopf*, dass wir die Hauptaspekte einer Zubereitung erkennen. Wolańska-Köller (2010: 119) registriert diesen Benennungstyp schon für ihr Korpus des 19. und frühen 20. Jahrhunderts als prototypisch. Noch frühere prototypische Belege sind: *Ein gebraten gefülltes ferhelin* (Das Buoch von guoter Spise 1350: 9), *Ein Soß oder Sülzen von einem Lebkuchen* (Wecker 1598: 253), *Eine Fischrogen-Suppe* (Endter 1691: 10), *Hechten in der Sardellen=Suppen* (Nutzliches Koch-Buch 1740: 42), *Spinatstruden* (Grätzerisches Kochbuch 1799: 46).

Mit Benennungen dieser Art wird informiert. Unter anderem wird informiert über Hauptzutaten (*Lamm*, *Bohnen*, *ferhelin*), Nebenzutaten (*rosa Pfeffer*, *Sardellen*) und Zubereitungsarten (*geschmort*, *Eintopf*, *Suppen*). Noch genauere Köche schreiben es noch genauer in die Benennung: *Erdbeerspargelsalat auf Wildkräuterbett* und *Jakobsmuscheln auf Ri-*

¹ Eine erste Anregung zu diesem Beitrag gab Yasemin Balci, Marmara Üniversitesi, Istanbul.

² Die deutsche Sprache und dabei deutsch kochen lernen kann man mit Bergmann/Frey (2014).

sotto mit Bärlauchschaum (www.chefkoch.de), Kürbis-»Bratkartoffeln« mit Apfel, Perlzwiebeln, Pekannüssen und rohem Schinken (effilee 30, Herbst 2014: 18). Manche Köche konzentrieren sich bei der Benennung auf die Zutaten: Kalbsbäckchen mit Salzzitronen. Einer macht daraus einen originellen Stil: Der österreichische Sterne- und Haubenkoch Klaus Fleischhaker (*1956) betitelt seine Gerichte im Zutatendreiklang, etwa Schwarzer Radi – Champignons – Kresse oder Portwein – Rehrücken – Zwetschgen (www.sz-magazin.sueddeutsche.de). Andere Köche konzentrieren sich auf die Zubereitungsart, besonders wenn sie speziell ist: Schweinerücken sous vide oder Spargel im Ultra-Plus von Tupper (beide www.chefkoch.de), Vanilie-Nudeln im Dunst (Niederederin 1815: 296), Mürbebraten im Ofen (Davidis 1849: 174), Gänseleber in Papier (Schandri 1877: 388), Auf dem Roste gebratene Forellen (Rottenhöfer 1904: 211).

Mitunter wird das Zubereitungsresultat zusätzlich durch syntaxüblich vor-, mitunter auch nachgestellte Adjektive bewertet: Würziger Chefsalat mit Schinkenstreifen, Schnelle Spargel-Lauch-Käse-Suppe, Idiotensichere Lasagne oder Spargel-Kartoffelsalat, sommerlich frisch (alle www.chefkoch.de), Eine kluge spise von pflumen³ (Das Buoch von guoter Spise 1350: 10)⁴, Gute Brotsuppe am Fasttage (Grätzerisches Kochbuch 1799: 21), Hecht mit Parmesankäse und Zwiebeln (vorzüglich) (Davidis 1849: 65), Wohlfeile Mundküchlein (Supp', Gemüs' und Fleisch 1872: 226). Mitunter wird eine grobe Geschmacksrichtung angegeben, die unser geografisches Weltwissen aktiviert:⁵ Spargel asiatisch, Spargel mediterrane Art, Karibische Hähnchenbrustrollchen mit Pfirsichen im Bacon-Mantel oder Sylter Fischsuppe (alle www.chefkoch.de), Türkische Suppe (Niederederin 1815: 15), Englischer Puding mit einer Wein=Sauce (Neues Nürnberger Kochbuch 1820: 155), Ein sehr wohl-schmeckender Salat auf Schweizer Art (Davidis 1849: 263), Mailänder Küchlein (Supp', Gemüs' und Fleisch 1872: 246), Pariser Gugelhopf (Schandri 1877: 89), Kalbskopf auf Toulouser Art (Rottenhöfer 1904: 335), Szegediner Gulasch (Dorninger 1927: 27).

Weniger informativ ist die Angabe einer Person, die die Geschmacksrichtung bestimmt:⁶ Friedhelms Spargel, Quiche à la Fabio, Mamas Fischpizza oder Angys Weihnachts-Cappuccino (alle www.chefkoch.de), Louisens Blitzkuchen (Davidis 1849: 326), Magdalenentorte (Schandri 1877: 101), Spießchen nach Bonaparte (Rottenhöfer 1904: 177), Esterhazy=Schnitzel (Dorninger 1927: 24). Etablierte klassische Benennungen mit Angaben zur Person sind Bismarckhering oder Filet Wellington; aktuell verständlich sind Maispuffer mit Joghurt dip à la Jamie Oliver (www.chefkoch.de) oder Mälzers Hühnerfrikassee (www.kochbar.de). Bei solchen Benennungen geht es darum, einen Autor sichtbar und da-

³ Hier im Sinne von »mhd. *kluoc* ›fein, schmuck, nett« (Mittelhochdeutsches Wörterbuch 1854: Sp. 848).

⁴ Über eine kleine Rezeptstrecke (ebd.: 8 f.) hinweg informieren die Rezepttitel sogar ausschließlich über die Bewertung der Gerichte: *Ein gut spise. Ein gut geriht. Ein gut spise. Daz ist auch gut.*

⁵ Zu Geografischem in Benennungen von Gerichten siehe Giani (2009).

⁶ Informativer für den Leser hinsichtlich der Art des Gerichts wird es nicht, aber unterhaltsamer, wenn man es macht, wie mir Bernd Villhauer vom Narr Francke Attempto Verlag am 17.06.2014 gemailt hat, als ihm einfiel, »dass der italienische Mann meiner Augsburger Cousine erzählt hat, seine Großmutter habe in ihrer Rezeptsammlung sehr viel zu den Personen vermerkt, von denen die Rezepte ursprünglich stammten, also etwa ›Der Apfel- und Zimt-Kuchen von der Maria, die mit dem Postboten nach Rom abgehauen ist (aber nicht die mit dem steifen Bein)«.

mit Autorenansprüche geltend⁷ oder einen ehrerbietigen Knicks vor einer hochgestellten Person zu machen.⁸ Informativ ist aber immerhin noch die Nennung des Gerichts selbst: *Spargel, Quiche, Suppe, Schnitzel, Hering, Hühnerfrikassee*.

Hier setzt mein Beitrag an: Ein davon abzugrenzender, seltenerer Typ von Benennungen, nämlich der Typ *Ich träume von Casablanca, Armer Ritter, Studentenkuss* garantiert solche Informationen nicht. Es fehlt jeder direkte Hinweis auf die Hauptaspekte der Gerichte und Getränke. Man muss entweder schon wissen, was sich hinter den Benennungen verbirgt. Oder man bleibt unwissend, bis man Gericht oder Getränk dahinter studiert hat.

Ich terminologisiere diesen Typ von Benennungen für Gerichte und Getränke als kostümiert. Das Kostüm verkleidet das Benannte komplett; kein direkt bezeichnendes Wort schaut heraus. Dabei vermute ich, dass wir die Gerichte und Getränke spielerisch verkleiden, und zwar nicht, um sie zu verbergen, sondern um sie prominent zu zeigen, um auf sie aufmerksam zu machen. Denn in der Masse üblicher Benennungen des Haupttyps *Geschmortes Lamm mit rosa Pfeffer* oder *Bohneneintopf* fallen kostümierte Benennungen des Nebentyps *Ich träume von Casablanca, Armer Ritter, Studentenkuss* besonders auf.

Im Folgenden beschreibe ich erstens die Strukturen dieses speziellen Benennungstyps und ergründe zweitens Motive zur Benennung.

1 Strukturen

Kostümierte Benennungen von Gerichten und Getränken sind einerseits Sätze wie *Ich träume von Casablanca* oder Teilsätze wie *Armer Ritter* und andererseits Wörter wie *Studentenkuss*. Sie weichen strukturell mitunter von den prototypischen Benennungen von Gerichten und Getränken ab.

1.1 Sätze

Ich verstehe Sätze im Sinne von Zifonun et al. (1997: 86) als Strukturen mit finitem Verb. Als Sätze, die Gerichte und Getränke kostümieren, fallen zunächst einige Lehnübersetzungen auf. Legendär unter Kochenthusiasten ist die inzwischen etablierte Benennung für ein Auberginengericht, *Der Imam fiel in Ohnmacht*, die aus türkisch *İmam bayıldı* ent-

⁷ Zum Beispiel *Ente à la Fräulein Jensen*: »Das Rezept der ›kalt gebratenen Ente‹ stammt von der legendären dänischen Köchin ›Fräulein Jensen‹, das Abschmecken mit Cognac und Rotwein stammt von mir.« (www.chefkoch.de)

⁸ Krämer/Trenkler (1998: 127) schreiben die hübsche Legende fort, der Kreateur der Fürst-Pückler-Eisbombe sei ein Lausitzer Konditor namens Schulz gewesen: »In der völlig richtigen Annahme, daß ›Schulz-Bombe‹ weniger verkaufsfördernd klingt [...], fragte er den Fürsten, ob er, Schulz, diese Kreation nach ihm benennen dürfe, und der Fürst war einverstanden.« Allerdings sind hier auch Krämer/Trenkler »einer Ente aufgesessen, die seit Jahrzehnten durch die Lande geistert« (http://kochbuch.kulturpixel.de/artikel/82_Puecklereis_Pueckler_Art_Fuerst_Pueckler_Eis_Eisbombe_Tutti_Frut). Siehe dazu besonders Friedrich (2010). »Keiner hat sich intensiver mit der Geschichte der berühmten Eiskreation befasst, und es gelingt Friedrich in *Fürst Pückler Eis* (Regia Verlag, Cottbus), so ziemlich jede bislang als gesichert geltende Geschichte rund um das fürstliche Sahneeis zu widerlegen.« (effilee 29, Sommer 2014: 127)

lehnt ist.⁹ Ein Auflauf mit Äpfeln und Bananen wird *Pflaumenblüten und Schnee wetteifern um den Frühling* genannt und explizit als Übersetzung aus dem Chinesischen markiert: (*Méihuā hé xuě zhēngxiānkǒnghòu de tánhuáng*) (www.rezeptewiki.org). Aus dem Italienischen unübersetzt entlehnt sind *Tiramisu* und *Saltimbocca*. Italienischsprecher erkennen darin die Aufforderungssätze ›Zieh mich hoch!‹ und ›Spring in den Mund!‹. Auffällig ist, dass beide Benennungen italienisch wie deutsch ohne Leerzeichen geschrieben werden. Widerreglig zusammen schreiben wir vor allem das, was wir als semantische Einheit empfinden. Beide deshalb als Wörter zu deklarieren, geht vielleicht zu weit.

Indigen deutsche Sätze gibt es kaum. So heißt eine Mangocreme mit Zitronenplätzchen und eingelegten Zitronen *Ich träume von Casablanca*. Auch dies ist ein Aussagesatz. Die kostümierte Benennung kommt solitär in www.chefkoch.de vor und hat meines Wissens kein marokkanisches Vorbild.

Sind Ganzsatzbenennungen etabliert, kann man sie den Satzphrasemen des Typs *Zu viele Köche verderben den Brei* zuordnen.

Sätze als Benennungen von Gerichten und Getränken werden in Texte wie Titel, etwa Buch- oder Filmtitel, eingebunden: *Essen wir heute mal wieder Ich träume von Casablanca?* Sie können einen Artikel erhalten: *Vorrei la saltimbocca. Ich hätte gern die Saltimbocca. Essen wir heute mal wieder dieses Ich träume von Casablanca?*

Unkostümierte Benennungen in ganzen Sätzen gibt es offenbar nicht. Sätze wie *Diz ist ein gut spise von eime lahs* oder *Diz sagt von eime stockvische* in der ältesten deutschen Kochrezeptsammlung (Das Buoch von guoter Spise 1350: 7 f.) sehe ich nicht als Benennungen, die der Wiedererkennung eines Gerichts oder Getränks dienen, sondern als textgliedernde Überschriften.

1.2 Teilsätze

Kostümierte Teilsatzbenennungen von Gerichten und Getränken sind Nominalphrasen mit Adjektiv (*Armer Ritter*), koordinierte Nominalphrasen mit *und* (*Himmel und Erde*) oder Nominalphrasen mit Präposition (*Mohr im Hemd*).

1.2.1 Nominalphrasen mit Adjektiv

Allgemein eine lange Tradition bei der Benennung von Gerichten und Getränken haben Teilsätze aus Substantiv und näher bestimmendem, vor- oder nachgestelltem Adjektiv: *Brockichte Latwergen* (Endter 1691: 888), *Gelbe Rüben gedünst* (Grätzerisches Kochbuch 1799: 48), *Hirschziemer crustiert* (Schandri 1877: 395), *Italienischer Salat*, *Schweinelande süß-sauer*, *Hecht blau*.

Auch viele kostümierte Benennungen haben diese Struktur, allerdings nicht mit nachgestelltem Adjektiv. Etabliert und damit als Phraseme des Typs *Runder Tisch* zu definieren sind:

⁹ Hierzu gibt es mitunter familiäre Varianten, »indem man eine gekühlte Speise *Der Imam hat kalte Füße* nennt oder etwas Scharfes *Der Imam hat rote Ohren*« (Bernd Villhauer, Mail vom 17.06.2014).

Armer Ritter
Besoffener Hund
Blinder Fisch
Errötendes Mädchen
Falscher Hase
Flammende Herzen
Gelber Wind
Gröner Hein
Großer Hans
Halver Hahn
Kalte Ente
Kalter Hund
Nackte Mäuse
Rote Else
Schwarzer Magister
Schwimmende Inseln
Stolzer Heinrich
Strammer Max
Tote Oma
Tote Tante
Versoffene Jungfrauen

Armer Ritter soll nach dem Deutschen Wörterbuch (1854, Band 1: Sp. 558) bereits in der ältesten deutschen Rezeptesammlung stehen; es findet sich allerdings nicht in der bekannten Version, die vom Literarischen Verein in Stuttgart 1844 gedruckt vorliegt als Das Buoch von guoter Spise (1350) – vielleicht also in einer der nachfolgenden Handschriftenkopien des 14. Jahrhunderts? Peter (2008: 143) nimmt an, dass *Halver Hahn* »1877 aus einem Wettulk entstanden« ist. Meyers Konversationslexikon von 1890 hat *Falscher Hase* als Synonym unter dem Stichwort *Igelbraten* (www.retrobibliothek.de). In Keyserlings Novelle *Bunte Herzen* von 1909 bringt der »Diener [...] kalte Ente in silbernen Bechern« (www.gutenberg.spiegel.de). Davidis (1849: 133) hat *Schwarzer Magister. Ein billiger Auflauf für einen täglichen Tisch*; heute findet sich die Benennung unter anderem bei www.chefkoch.de, www.daskochrezept.de und www.kochbar.de.

Das Muster ist im Deutschen für kostümierte Benennungen nach wie vor produktiv. Produktivität erkennt man am besten an neuen, okkasionellen Bildungen. Okkasionell sind zum Beispiel:

Das rote Feuerwehrauto (www.kochbar.de)
Asterix ... Das gallische Dorf (ebd.)
Grüner Leguan (www.cocktailscout.de)
Verirrter Taifun (ebd.)
Grüner Turnschuh (www.cocktaildreams.de)

Betont ent- oder jedenfalls angelehnte Übersetzungen sind:

Heißer Blitz (ndl. *Hete bliksem*) (www.rezeptewiki.org)
Weinender Tiger (thail. *Seua Rong Hai*) (www.chefkoch.de)

Unübersetzt entlehnt sind kostümierte Benennungen wie *Cordon bleu*, *Dame blanche* und *Hot Dog*.

Sind Benennungen von Gerichten und Getränken Nominalphrasen mit einem Adjektiv, werden sie meist zur Optimierung des Textflusses flektiert: *Ich mache die Armen Rit-*

ter gerne herzlich (www.chefkoch.de). Ähnlich soll es sich bei der Erfindung der »Toten Tante« zugetragen haben (www.johannsen-rum.de), beim Genuss vieler kalter Enten (www.schuetzengesellschaft-xanten.de), mitunter aber auch nicht: flammende Herzen ist ein Spritzgebäck (www.weightwatchers.de), Hallo, wie wär's mit einem »Strammer Max« (www.chefkoch.de).

1.2.2 Koordinierte Nominalphrasen mit und

Extrem selten sind Teilsätze mit Substantiven, die durch den additiven Konjunktoren *und* verbunden werden. Es entstehen »koordinierte Nominalphrasen« (Zifonun et al. 1997: 1954) wie *Himmel und Erde*, regional kölsch auch *Himmel un Ääd*. Ebenfalls regional ist die Getränkebenennung *Lütt un Lütt* »klein und klein«. Unübersetzt entlehnt haben wir im Deutschen das Pastagericht *Paglia e Fieno*, im Italienischen wörtlich »Stroh und Heu«, und die derzeit schon nicht mehr ganz so innovative Kombination von Fleisch und Meeresfrüchten *Turf and Surf*, im Englischen wörtlich »Gras und Brandung«. Sind sie etabliert, sind auch diese Benennungen Phraseme, und zwar Mehrlingsformeln wie *Schrot und Korn*. Łabno-Fałęcka (1995: 208) sieht eine »große Anzahl solcher lautlich-rhythmisch organisierten Wortpaare im Deutschen«.

Koordinierte Nominalphrasen mit *und* gibt es bei den nicht kostümierten Benennungen extrem selten. Mir sind nur diese beiden begegnet: *Grüne Erbsen, Sallat und Spargel* (Neues Niedersächsisches Kochbuch 1803: 46), *Hopfen und Sauerampfer* (ebd.: 59). Beide sind keine Phraseme, weil okkasionell. Statt mit *und* wird hier in der Regel mit den Präpositionen *mit* oder *zu* koordiniert. Siehe dazu 1.2.3.

1.2.3 Nominalphrasen mit Präposition

Bei den nicht kostümierten Benennungen von Gerichten und Getränken werden vielfach Präpositionen gebraucht: *Wachweiche Eier in Kräuter-Senf-Sauce* oder *Seelachsfilet an Kräuter-Weißweinsauce* oder *Kaninchenfilet mit Trauben* (alle www.kuechengoetter.de), *Ein spise von bonen* (Das Buoch von guoter Spise 1350: 12), *ein Muß von Biern* (Kocherey und Kellermeister 1557: 20), *Milchrahm=Nocken mit Krebs=Schweiflein* (Nutzliches Koch-Buch 1740: 26), *Artischocken mit grünen Erbsen* (Neues Niedersächsisches Kochbuch 1803: 57), *Klops zu Kartoffeln* (Davidis 1849: 180).

Dagegen sind unter den kostümierten Benennungen Teilsätze aus zwei Substantiven mit einer Präposition selten. Etabliert ist zum Beispiel *Beduine im Hemd* und *Mohr im Hemd*. *Mohr im Hemd* ist schon bei Meier (1898) verzeichnet, später auch bei Dorninger (1927: 46). Davidis (1849: 120) betitelt ein Gersten-Reis-Gericht, das in einem Tuch gegart wird, mit *Jan im Sack*. Aktuell geistert durchs Internet der Kuchenname *Abkürzung zum Himmel*, möglicherweise aus engl. *Shortcut to Heaven* (unter anderen www.rezeptewiki.org und www.rezeptdatenbank.de). Vielleicht im Roman von Horvath (2014: 65) frei erfunden, jedenfalls im Internet unsichtbar ist *Schlange auf dem Baum*: »Aber machen wir doch lieber Taka'n'-Tunga, sage ich laut. Es handelt sich dabei um ein Gericht aus meiner Heimat, dessen wörtliche Übersetzung Schlange auf dem Baum lautet, das jedoch nicht mit Schlangenfleisch, sondern mit Aal zubereitet wird.«

1.3 Wörter

Sind Benennungen von Gerichten und Getränken Wörter, sind sie immer Substantive, und zwar substantivische Zusammensetzungen, Simplicia oder Ableitungen. Simplicia und Ableitungen sind nur schwach informativ¹⁰ und haben zudem kein gutes Renomee.¹¹

1.3.1 Zusammensetzungen

Das Deutsche ist eine der zusammensetzungsbegabtesten Sprachen der Welt. Deshalb sind auch Benennungen von Gerichten und Getränken oft Zusammensetzungen wie *Bärlauchmousse*, *Hähnchenpfanne*, *Waldmeisterbowle*. So auch früher schon *Krebssuppe* (Neues Niedersächsisches Kochbuch 1803: 12), *Härings=Kartoffeln* (Davidis 1849: 102), *Reh=Fricando* (Schandri 1877: 88), *Milchbrotsuppe* (Kübler 1892: 12), *Lammskoteletten* (Rottenhöfer 1904: 405).¹² Gerne werden hier Bezeichnungen für Zutaten addiert zu langen, typisch deutschen Aneinanderreihungen wie *Spinat-Knoblauch-Parmesan-Pastapfanne* (www.essen-und-trinken.de) oder *Nudel-Lauchzwiebel-Käse-Pfanne à la Simone* (www.chefkoch.de).¹³

Auch kostümierte Benennungen sind oft Zusammensetzungen, überwiegend aus Substantiven (*Katzenzungen*, *Studentenkuss*), mitunter aus einem Substantiv und einem näher bestimmenden Adjektiv (*Blindhuhn*, *Spitzbuben*) oder Verb (*Hackepeter*, *Kulleraugen*, *Rollmops*, *Wackelpeter*).

Etabliert sind zum Beispiel:

Bärenatzen
Bienenstich
Blindhuhn
Bubenspitze
Engelsaugen
Fliegenpilze
Hackepeter
Heidesand
Hexenfinger
Hobelspäne
Katzenzungen
Kulleraugen
Laubfrösche
Leineweber
Maultaschen
Mohrenkopf

¹⁰ Wenig Information können sich namentlich Gerichte und Getränke leisten, die allgemein bekannt sind. Siehe dazu allgemein Lavric (2009: 31).

¹¹ Lavric (ebd.) weist darauf hin, dass ein Kriterium dafür, ein Gericht als etwas Besonderes und besonders teuer einzuschätzen, die Länge und Komplexität der Benennung ist. Im Restaurant sind wir deshalb bereit, für *Filet de bœuf Simmental mariné en deux cuissons, grillé au serpolet, poêlé au tabac de champignons à la livèche* mehr zu zahlen als für *Bœuf bourguignon*. Hinter langen komplexen Benennungen vermuten wir außerdem Kreativität.

¹² Wie zusammensetzungsbegabt beim Essen und Trinken das Deutsche ist, belegt u. a. Kauffer (1993).

¹³ Speziell zum »special composition program« bei Benennungen von Gerichten siehe Lavric (2009: 37 f.). Allgemein zur längsten deutschen Zusammensetzung Donalies (2008).

Negerkuss
Nonnenfürzle
Ohrfeige
Ofenschlupfer
Rehrücken
Rollmops
Scheiterhaufen
Schillerlocken
Schlosserbuben
Schneeballen
Schneeflocken
Schneewölkchen
Schweinsohr
Spitzbuben
Studentenkuss
Wackelpeter
Wespennester

Ohrfeige für einen Eischaumkuchen hat schon Davidis (1849: 148) und auch im Internet ist es nachzuweisen: www.daskochrezept.de/rezepte/ohrfeige_169959.html. Der *Studentenkuss* wurde 1863 vom Café Knösel in Heidelberg erfunden und benannt (www.studentenkuss.com/geschichte.html). *Scheiterhaufen* findet sich bei Dorninger (1927: 46) und unter anderem mit 34 Rezepten in www.chefkoch.de.

Besonders häufig sind zusammengesetzte kostümierte Benennungen für gemixte Getränke. Zum Beispiel auf www.chefkoch.de und www.cocktailscout.de haben Rezepteschreiber vor allem Substantiv-Substantiv-Zusammensetzungen erfunden oder aufgegriffen:

Dezemberabend
Drachennmilch
Dünenzauber
Feuervogel
Filmriss
Herbststurm
Höhenrausch
Nachtschatten
Platzverweis
Sommertraum
Sternstunde
Tunnelblick

Getränke samt Benennung erfinden wir offenbar überhaupt gern. Hier gibt es romantaglichen Spielraum: »Sie war eine verschrobene Person: Sie sammelte Blindgänger aus dem Zweiten Weltkrieg und hatte eine ganz besondere Vorliebe für einen Drink, den sie ›Kojotenkiller‹ nannte und der meines Wissens aus TaB-Cola, Maker's-Mark-Whisky und einem Spritzer Tabascoße bestand.« (Larsen 2009: 128)

1.3.2 *Simplizia*

Selten benennen wir Gerichte und Getränke mit *Simplizia* wie *Goulasch* oder *Kaffee*. *Simplizia* sind einfach nicht informativ genug. Kostümierte *Simplizia* benennen vor allem

Cocktails, etwa *Kamikaze*, *Pelikan*, *Saphir*, *Zombie* (alle www.cocktailscout.de). Bei den Gerichten finden sich vor allem historische Überlieferungen wie *Krapfen* zu ahd. *krāpho* ›Haken, Kralle‹, *Nocken* zu bair. *Nock* ›kleiner Berg‹ und Entlehnungen wie *Negus* zum äthiopischen Kaisertitel oder *Kanapee* zu frz. *canapé*.

1.3.3 Ableitungen

Schließlich kostümieren wir Gerichte und Getränke auch durch explizite Ableitungen, also Ableitungen mit einem Affix, zum Beispiel mit den agentiven Affixen *-er* oder *-ist* wie *Eisenbahner*, *Journalist*, *Puffer* oder dem diminuierendem Affix *-chen* wie *Kröstchen*, *Töttchen*, regional auch *-le*, zum Beispiel *Knöpfle*, *Spätzle*. Alle sind eigens als Benennungen für Gerichte und Getränke geschaffen, nicht bereits als etablierte Ableitungen übernommen: *Kröstchen* sind Spiegeleier auf einem Brot mit Kruste; *Töttchen* kommt von plattdeutsch *toddern* ›durcheinandermischen‹; *Spätzle* sehen aus wie kleine Spatzen, *Knöpfle* wie kleine Knöpfe; *Eisenbahner* sind gestreift wie die Schienen der Eisenbahn; *Puffer* puffen in der Pfanne. Den Ableitungen liegen mal Substantive (*Kruste*, *Knopf*), mal Verben zugrunde (*toddern*, *puffen*).

2 Motive

Die Kostüme *Ich träume von Casablanca*, *Armer Ritter*, *Studentenkuss* verkleiden zwar das Benannte komplett; kein direkt bezeichnendes Wort schaut heraus. Aber ganz und gar unmotiviert sind die Benennungen deshalb nicht:

- Es gilt die Kraft der Phantasie und Assoziation. So assoziieren wir beim *Studentenkuss* etwas Süßes, Zartes und kein Gericht mit grober Leberwurst.
- Es gilt das berechtigte Vertrauen in die Kommunikation: Benennungen für Gerichte und Getränke sind nicht willkürlich und wollen nicht böse in die Irre führen, sonst würde Kommunikation nicht funktionieren. So träumt einer, der von Casablanca träumt, erfahrungsgemäß von marokkanischen Salzzitronen und Cumin und nicht von Mettwurst und Bratkartoffeln.
- Es gilt unser Weltwissen: Manche Motivationen schließen sich in unserer Welt aus. So gab es auch niemanden, der bei den deutschstämmigen¹⁴ Hot Dogs ›ernsthaft glaubte, dass die deutschen Brühwürste Hundefleisch enthielten‹, es wurde höchstens darüber gescherzt, ›was die fein gehackte Füllung wohl alles enthalten möge‹ (Foede 2009: 109).
- Es gelten Muster, denn wir nehmen uns gerne Vorbilder für das, was wir tun – auch für Sprachhandlungen.

Als zentrale Muster für die Benennung von Gerichten und Getränken habe ich Vergleiche, logische und unlogische Geschichten, Historisches und Volksetymologisches ermittelt.

¹⁴ »Der US-amerikanische Kulturhistoriker Andrew F. Smith weist darauf hin, dass deutschstämmige Metzger in den USA bekannt dafür gewesen seien, »wurstförmige Hunde« zu halten, nämlich Dackel. Diese Tatsache habe gewisse Assoziationen zwischen deutschen Würstchen und Hunden gefördert.« (www.wikipedia.org/wiki/Hot_Dog)

2.1 Vergleiche

Bei Gerichten wird besonders hinsichtlich der Gestalt verglichen. Typische Beispiele von Vergleichen mit der Gestalt anderer Gegenstände aus unserer alltäglichen Lebenswelt sind *Krapfen* zu ahd. *krāpho* ›Haken, Krallen‹, *Nocken* zu bair. *Nock* ›kleiner Berg‹, *Knöpfe* zu *Knopf* und *Spätzle* zu *Spatz*.¹⁵

Besonders bei Gebäck und Süßigkeiten finden sich zahlreiche etablierte Vergleiche der Gestalt und häufig zusätzlich der typischen Farbe: *Bärentatzen*, *Heidesand*, *Hexenfinger*, *Katzenzungen*, *Scheiterhaufen*, *Schillerlocken*, *Schlosserbuben* und *Schweinsohr*. Etabliert sind außerdem die Mandelsüßigkeit *Hobelspäne*, dessen Rezept schon Erndter (1691: 870) hat, und das Feingebäck *Wespennester*, dessen Rezept unter anderen Rottenhöfer (1904: 941) hat. Davidis (1849: 327) verzeichnet ein Gebäck namens *Hirschhörner*. Auch das Feingebäck *Schneeballen* – unter anderen bei Niederederin (1815: 262) und Wehinger (1899: 174) – meint die Gestalt und Farbe: Hier wird Teig zu Ballen geformt und nach dem Ausbacken rundum in Zucker gewälzt. Ein rotgestreiftes stangenförmiges Gebäck wird *Eisenbahnschienen* oder kurz *Eisenbahner* genannt (www.chefkoch.de/rezepte/508311146145939/Eisenbahnschienen.html). Lehnübersetzt ist die Benennung *Schwimmende Inseln* zu frz. *Ile Flottante* für eine süße, mit Eischneeeinseln eingelegte Suppe.

Vergleiche sind auch *Kalter Hund*, *Kalte Schnauze* und *Kalter Igel*: *Kalter Hund* bezeichnet einen hundekörperlänglichen Schokoladen-Keks-Schichtkuchen, der kühl-schrankkühl serviert wird. Siehe zu einer anderen Motivation 2.4. *Kalte Schnauze* benennt dasselbe und vergleicht mit der feuchten länglichen Schnauze eines Hundes. *Kalter Igel* benennt eine Variante, bei der Mandelstifte wie Igelstacheln eingesteckt werden. Das Rätsel um den Ursprung des Kuchens wird sich wohl nie wirklich lösen. »Ich weiß nur, dass bei schlechtem Wetter mehr bestellt werden, sagt Viola Rose. Warum? ›Weil er glücklich macht‹.« (der tagesspiegel 08.01.2012, www.tagesspiegel.de)

Eine schon längere Diskussion um Political Correctness gibt es zu den kostümierten Benennungen *Negerkuss* und *Mohr im Hemd*: »Der Negerkuss, der Mohr im Hemd [...]: So lecker sie sein mögen, so geschmacklos erscheinen uns heute ihre Namen. Ein anständiger Mensch nimmt sie nicht mehr in den Mund.« (KulturSPIEGEL 4/2014: 8) Auch die vergleichende Zusammensetzung *Mohrenkopf* stört die Political Correctness, wobei der Vergleich zunächst eine andere Süßigkeit meinte: »Tatsächlich war dieser Mohrenkopf aber überhaupt nicht das, was wir heute so nennen.« (Foede 2009, 151) Es heißt nämlich nach dem Deutschen Wörterbuch (1885, Band 12: Sp. 2475) »in Düringen und Obersachsen ein rundes biscuitgebäck mit chocoladenguszmohrenkopf«, also vielleicht so etwas wie der heutige Amerikaner. Die kolonialsehnstüchtige Assoziation Schokolade und Mohr lag damals im Trend – wie unter anderem beim 1918 angemeldeten Logo des Sarottimohren. Siehe Gudermann/Wulff (2004). Der farbliche Vergleich motiviert eventuell auch *Negus* in Rottenhöfer (1904: 1047) für einen mit Rotwein aufgeschlagenen Weinschaum: *Negus* war der äthiopische Kaisertitel.

Auch bei herzhaften Gerichten finden sich vergleichende Benennungen wie *Laubfrösche* für gefüllte Kohlrouladen oder entlehntes *Pavé* ›dickes, blockartiges Steak‹ zu frz. *pavé* ›Pflasterstein‹ sowie *Hot Dog*. Italiener nennen ihre Pasta gerne vergleichend und wir

¹⁵ Peter (2008: 163) fragt alternativ, ob *Spätzle*, »das erst im 19. Jahrhundert populär wird«, von *Pasta* oder von *spazzato* ›geschnetzelt‹ kommt.

entlehnen mit der Pasta auch die vergleichenden kostümierten Benennungen: *Capellini* zu ital. *capello* ›Haar‹, *Farfalle* zu ital. *farfalla* ›Schmetterling‹, *Fusilli* zu ital. *fuso* ›Spindel‹, *Penne* zu ital. *penne* ›Feder‹.

Speziell sind Vergleiche von Gerichten und Getränken mit anderen Gerichten und Getränken, zum Beispiel *Drachenmilch*, das einen milchlosen, aber milchfarbenen Longdrink mit Absinth benennt. Siehe zu einer weiteren Motivation 2.2.

Mitunter wird explizit darauf hingewiesen, dass etwas nicht das ist, was die Benennung vorgaukelt, etwa bei *Falscher Hase*. Siehe auch engl. *mock hare* ›Hasenfälschung, Hasenattrappe‹. So auch *Gekochten Sallat mit falschen Coteletts* (Neues Niedersächsisches Kochbuch 1803: 59), *Falscher Caviar* (Wehinger 1899: 46). Meist verkleidet die Benennung aber unmarkiert. So wird *Falscher Hase* in Meyers Konversationslexikon (1890, Bd. 8: 881, www.retrobibliothek.de) unter dem Stichwort *Igelbraten* aufgeführt mit fälschenden Synonymen wie *färcierte Lende* oder *ungarisches Rebhuhn*: »*Igelbraten* (schwedische, färcierte Lende, falscher Hase, Alliancebraten, ungarisches Rebhuhn), ein aus einer Mischung von gehacktem Rind-, Kalb- und Schweinefleisch hergestellter Braten, dem man die Form einer gebratenen Lende gibt.« Weil Hackfleisch billiger ist als Lende oder Wild, ist die Fälschung wohl Absicht: Mehr Schein als sein. Allerdings lässt sich nur täuschen, wer die etablierten Benennungen noch nicht kennt. So geht es ja Euphemismen immer.

Überliefert ist die echte Unkenntnis beim legendären *Halven Hahn*. Unter anderen berichtet das kultur- und sprachvergleichende ARTE-Format Karambolage (Nr. 325-16/02/14): »Ein Zuschauer aus Marseille, Vincent Gardounet, stellt uns folgende Frage: Neulich war ich in Köln in einem typischen Brauhaus und habe einen ›halven Hahn‹ bestellt, also einen halben Hahn. Und was setzt man mir vor? Ein Brötchen und eine Scheibe Käse. Können Sie mir erklären, was hinter diesem Scherz steckt?« (<http://www.arte.tv/de/die-frage-halver-hahn/7791568,CmC=7791650.html>) Ich kann: Ein vorspiegelnder, vielleicht schöner Vergleich.¹⁶

¹⁶ Lokalpatriotisch verdichtet das Rezept für den Halven Hahn etwa www.chefkoch.de/rezepte/158381069411416/Halve-Hahn.html:

Nemm e Röggelche dat kraach!
Me dä Botter jevv schön aach!
Strich se sparsam drop!
Vum Kies maach de Koosch av!
Koosch es fies.

Schnick nen Öllich zaat un fing!
Op dä Kies kütt Ring op Ring,
drüvver noch jet Mosert brung.
Wat! Jetz häste Amelung.

Halt! Beluur dä halve Hahn,
eech met Ehrfürch! Dann fang aan!
Bieß un käu un schleck em Rupp!
Drink dernoh ne stramme Schluck!

Su en Koß hät Zweck un Senn,
driev et Wasser en et Kinn!
Halve Hahn do blievs beston!
Söns möht Kölle selvs vergon.

2.1 Vergleiche

Bei Gerichten wird besonders hinsichtlich der Gestalt verglichen. Typische Beispiele von Vergleichen mit der Gestalt anderer Gegenstände aus unserer alltäglichen Lebenswelt sind *Krapfen* zu ahd. *krāpho* ›Haken, Kralle‹, *Nocken* zu bair. *Nock* ›kleiner Berg‹, *Knöpfe* zu *Knopf* und *Spätzle* zu *Spatz*.¹⁵

Besonders bei Gebäck und Süßigkeiten finden sich zahlreiche etablierte Vergleiche der Gestalt und häufig zusätzlich der typischen Farbe: *Bärentatzen*, *Heidesand*, *Hexenfinger*, *Katzenzungen*, *Scheiterhaufen*, *Schillerlocken*, *Schlosserbuben* und *Schweinsohr*. Etabliert sind außerdem die Mandelsüßigkeit *Hobelspäne*, dessen Rezept schon Erndter (1691: 870) hat, und das Feingebäck *Wespennester*, dessen Rezept unter anderen Rottenhöfer (1904: 941) hat. Davidis (1849: 327) verzeichnet ein Gebäck namens *Hirschhörner*. Auch das Feingebäck *Schneeballen* – unter anderen bei Niederederin (1815: 262) und Wehinger (1899: 174) – meint die Gestalt und Farbe: Hier wird Teig zu Ballen geformt und nach dem Ausbacken rundum in Zucker gewälzt. Ein rotgestreiftes stangenförmiges Gebäck wird *Eisenbahnschienen* oder kurz *Eisenbahner* genannt (www.chefkoch.de/rezepte/508311146145939/Eisenbahnschienen.html). Lehnübersetzt ist die Benennung *Schwimmende Inseln* zu frz. *Ile Flottante* für eine süße, mit Eischneeeinseln eingelegte Suppe.

Vergleiche sind auch *Kalter Hund*, *Kalte Schnauze* und *Kalter Igel*: *Kalter Hund* bezeichnet einen hundekörperlänglichen Schokoladen-Keks-Schichtkuchen, der kühlstrankkühl serviert wird. Siehe zu einer anderen Motivation 2.4. *Kalte Schnauze* benennt dasselbe und vergleicht mit der feuchten länglichen Schnauze eines Hundes. *Kalter Igel* benennt eine Variante, bei der Mandelstifte wie Igelstacheln eingesteckt werden. Das Rätsel um den Ursprung des Kuchens wird sich wohl nie wirklich lösen. »Ich weiß nur, dass bei schlechtem Wetter mehr bestellt werden«, sagt Viola Rose. Warum? ›Weil er glücklich macht.« (der tagesspiegel 08.01.2012, www.tagesspiegel.de)

Eine schon längere Diskussion um Political Correctness gibt es zu den kostümierten Benennungen *Negerkuss* und *Mohr im Hemd*: »Der Negerkuss, der Mohr im Hemd [...]: So lecker sie sein mögen, so geschmacklos erscheinen uns heute ihre Namen. Ein anständiger Mensch nimmt sie nicht mehr in den Mund.« (KulturSPIEGEL 4/2014: 8) Auch die vergleichende Zusammensetzung *Mohrenkopf* stört die Political Correctness, wobei der Vergleich zunächst eine andere Süßigkeit meinte: »Tatsächlich war dieser Mohrenkopf aber überhaupt nicht das, was wir heute so nennen.« (Foede 2009, 151) Es heißt nämlich nach dem Deutschen Wörterbuch (1885, Band 12: Sp. 2475) »in Düringen und Obersachsen ein rundes biscuitgebäck mit chocoladengusz mohrenkopf«, also vielleicht so etwas wie der heutige Amerikaner. Die kolonialsehnüchtige Assoziation Schokolade und Mohr lag damals im Trend – wie unter anderem beim 1918 angemeldeten Logo des Sarottimohren. Siehe Gudermann/Wulff (2004). Der farbliche Vergleich motiviert eventuell auch *Negus* in Rottenhöfer (1904: 1047) für einen mit Rotwein aufgeschlagenen Weinschaum: *Negus* war der äthiopische Kaisertitel.

Auch bei herzhaften Gerichten finden sich vergleichende Benennungen wie *Laubfrösche* für gefüllte Kohlrouladen oder entlehntes *Pavé* ›dickes, blockartiges Steak‹ zu frz. *pavé* ›Pflasterstein‹ sowie *Hot Dog*. Italiener nennen ihre Pasta gerne vergleichend und wir

¹⁵ Peter (2008: 163) fragt alternativ, ob *Spätzle*, »das erst im 19. Jahrhundert populär wird«, von *Pasta* oder von *spazzato* ›geschmetzelt‹ kommt.

entleihen mit der Pasta auch die vergleichenden kostümierten Benennungen: *Capellini* zu ital. *capello* ›Haar‹, *Farfalle* zu ital. *farfalla* ›Schmetterling‹, *Fusilli* zu ital. *fuso* ›Spindel‹, *Penne* zu ital. *penne* ›Feder‹.

Speziell sind Vergleiche von Gerichten und Getränken mit anderen Gerichten und Getränken, zum Beispiel *Drachenmilch*, das einen milchlosen, aber milchfarbenen Longdrink mit Absinth benennt. Siehe zu einer weiteren Motivation 2.2.

Mitunter wird explizit darauf hingewiesen, dass etwas nicht das ist, was die Benennung vorgaukelt, etwa bei *Falscher Hase*. Siehe auch engl. *mock hare* ›Hasenfälschung, Hasenattrappe‹. So auch *Gekochten Sallat mit falschen Coteletts* (Neues Niedersächsisches Kochbuch 1803: 59), *Falscher Caviar* (Wehinger 1899: 46). Meist verkleidet die Benennung aber unmarkiert. So wird *Falscher Hase* in Meyers Konversationslexikon (1890, Bd. 8: 881, www.retrobibliothek.de) unter dem Stichwort *Igelbraten* aufgeführt mit fälschenden Synonymen wie *farciente Lende* oder *ungarisches Rebhuhn*: »*Igelbraten* (schwedische, farcierte Lende, falscher Hase, Alliancebraten, ungarisches Rebhuhn), ein aus einer Mischung von gehacktem Rind-, Kalb- und Schweinefleisch hergestellter Braten, dem man die Form einer gebratenen Lende gibt.« Weil Hackfleisch billiger ist als Lende oder Wild, ist die Fälschung wohl Absicht: Mehr Schein als sein. Allerdings lässt sich nur täuschen, wer die etablierten Benennungen noch nicht kennt. So geht es ja Euphemismen immer.

Überliefert ist die echte Unkenntnis beim legendären *Halven Hahn*. Unter anderen berichtet das kultur- und sprachvergleichende ARTE-Format *Karambolage* (Nr. 325-16/02/14): »Ein Zuschauer aus Marseille, Vincent Gardounet, stellt uns folgende Frage: Neulich war ich in Köln in einem typischen Brauhaus und habe einen ›halven Hahn‹ bestellt, also einen halben Hahn. Und was setzt man mir vor? Ein Brötchen und eine Scheibe Käse. Können Sie mir erklären, was hinter diesem Scherz steckt?« (<http://www.arte.tv/de/die-frage-halver-hahn/7791568,CmC=7791650.html>) Ich kann: Ein vorspiegelnder, vielleicht schöner Vergleich.¹⁶

¹⁶ Lokalpatriotisch verdichtet das Rezept für den Halven Hahn etwa www.chefkoch.de/rezepte/158381069411416/Halve-Hahn.html:

Nemm e Röggelche dat kraach!
Me dä Botter jevv schön aach!
Strich se sparsam drop!
Vum Kies maach de Koosch av!
Koosch es fies.

Schnick nen Öllich zaat un fing!
Op dä Kies kütt Ring op Ring,
drüvver noch jet Mosert brung.
Wat! Jetz häste Amelunng.

Halt! Beluur dä halve Hahn,
eech met Ehrfurch! Dann fang aan!
Bieß un käu un schleck em Rupp!
Drink dernoh ne stramme Schluck!

Su en Koß hät Zweck un Senn,
driev et Wasser en et Kinn!
Halve Hahn do blievs beston!
Söns möht Kölle selvs vergon.

Mitunter wird die Beschaffenheit, namentlich die luftige, verglichen: *Gelber Wind* ist »ein altes Gebäck aus Schleswig Holstein ohne Mehl, bestehend aus: Eigelben, Zucker, Vanillezucker und Hirschhornsalz, das intensiv in der Küchenmaschine aufgeschlagen wird« (www.gekonntgekoht.de/kochlexikon/gelber-wind/). So auch *Spanischer Wind*, das sich bereits im Neuen Niedersächsischen Kochbuch (1803: 33), im Fuldaischen Kochbuch (1823: 36), bei Rosenfeld (1857: 231) und Wehinger (1899: 165) findet, oder etabliertes *Berliner Luft*.

Die Vergleiche sind aber nicht nur Vergleiche, sie erzählen auch Geschichten. Denn Rezeptschreiber haben bei der Benennung eines Gerichts oder Getränks – wie wir alle – auch immer ihre Geschichte(n) im Hinterkopf.

2.2 Logische und unlogische Geschichten

Die Ambiente-Zeitschrift *Living at Home* weiß »zahlreiche Tricks, mit denen man Kinder an gesunde Rezepte heranführen kann. Die Namen der Rezepte spielen dabei die erste große Rolle. Unser Tipp: Machen Sie aus einem einfachen Nudelsalat einen ›Hexensalat‹, aus einem belegten Brötchen einen ›Frosch‹ und aus einem Blaubeer-Smoothie einen ›Swimmingpool‹.«¹⁷ (www.livingathome.de/kueche/rezepte-kinder-2113.html) Diese Idee hatten auch die kinderphantasie-anregenden Rezepteschreiber von www.kochbar.de, die zum Beispiel gefüllte rote Paprika mit Möhrenspeer *Das rote Feuerwehrauto* nennen (www.kochbar.de/rezept/289639/Das-rote-Feuerwehrauto.html) oder Obsttürme in Dorfkreisform *Asterix ... Das gallische Dorf* (www.kochbar.de/rezept/156567/Asterix-Das-gallische-Dorf.html).

Kostümierte Benennungen mit phantasieanregendem Geschichtenhintergrund werden auch unter Erwachsenen oft ausführlich ausgeschmückt: So erklärt der Schreiber des Rezepts *Abkürzung zum Himmel*: »Ein sehr schokoladiger Schokokuchen. Nachdem man sich diesen Kuchen zu Gemüte geführt hat, schwebt man auf Wolke 7.« (www.rezeptewiki.org/wiki/Abk%C3%BCrzung_zum_Himmel) *Drachenmilch* ist ein Longdrink mit Absinth, Zitronensaft und Tonicwater, »der seinen Namen durch die mystisch-neblige - oder milchigehellgrüne Farbe bekommen hat, und wurde im Januar 2012 vom Autor kreiert« (www.rezeptewiki.org/wiki/Drachenmilch).

Auch Seeleute spinnen gerne Benennungsgarn, jedenfalls im Roman: »Selten gab es Nachtisch. Und wenn, dann handelte es sich um einen Pudding, der in den Kaffeetassen steif werden durfte und hinterher portionsweise serviert wurde. Dann lag er auf dem Teller und wackelte mit einer kleinen Kuppel, die direkt in eine Hand passte. Die Männer nannten ihn ›Nonnenbrüstek‹. Das faserige Konservenfleisch aus Argentinien hieß ›Kabelgarn‹, gesalzenes Fleisch ›Indianerarsch‹ und die Dauerwurst nannte man nie anders als ›Landstraße nach Roskilde‹.« (Jensen 2010: 551)

Unanzüglich ist wohl *Hausfreund* für einen eher unauffälligen Blechkuchen bei Dorninger (1927: 53). *Kanapee* als Benennung für kleine Snacks ist – eventuell über das Englische – aus dem Französischen entlehnt, siehe *canapé* ›Sofa‹, und wird dort damit begründet, dass es im 17. Jahrhundert aufkam, »als auf einem Tisch neben dem Sofa kandierte Früchte und Konfekt serviert wurde« (Brockhaus 2008: 260 f.), oder dass die Beläge auf den Brot-

¹⁷ *Swimmingpool* ist übrigens ein vom großen Charles Schumann erfundener Fancy Drink. Zu Benennungen von Cocktails und Co siehe auch 1.3.1.

scheibchen wie auf einem Sofa sitzen (www.wikipedia.org/wiki/Canap%C3%A9#cite_note-3). *Blindhuhn* ist ein gemüsiges Eintopf ohne Geflügel, »der Überlieferung nach so genannt, weil sogar ein blindes Huhn in diesem Eintopf etwas Gutes finden muss« (www.wikipedia.org/wiki/Westf%C3%A4lische_K%C3%BCche).

Arme Ritter, wohl wegen der Röstfarbe auch *Rostige Ritter*, benennen in Eimilch getauchte und dann ausgebackene Weißbrotscheiben. Frischbier (1883: 229) vermutet, »dass zu der Benennung ein armer Ritter Veranlassung gegeben, der mit diesem Gebäck seine Freunde bewirtete und sich entschuldigte, wie er als ein armer Ritter ihnen nichts anderes vorsetzen könne«: »arme ritter backen ist ein lebendiger ausdruck des nothleidens: der vater verseufft und verspielet sein wochenlohn, ehe denn ers verdienet, lesset weib und kind daheime arme ritter backen.« (Deutsches Wörterbuch 1893, Bd. 14: Sp. 1055)

Beliebt bei kostümierten Benennungen sind auch Anspielungen auf lustige Trunkenheit: *Besoffener Hund* benennt in www.chefkoch.de einen in Rum ertränkten Lebkuchen, *Versoffener Franz* (ebd.) einen ebenfalls rumgetränkten Kuchen. »Versoffene Jungfern ist eine urfränkische, einfache Nachspeise. [...] Die fertigen Jungfern mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier zum Abtropfen geben. Einige Jungfern in einen tiefen Teller geben und mit dem Rotwein übergießen.« (www.rezeptewiki.org/wiki/Versoffene_Jungfern)

Zu *Weinender Tiger* nach thailändisch *Seua Rong Hai* wird die Geschichte erzählt, dass die Dippsaucen »extrem viele Vogel Chilis enthält. Diese sollen durch die Schärfe dem Tiger die Tränen in die Augen bringen« (www.thai-kochen.blogspot.de). Die Tiger, die ich kenne, halten sich allerdings beim Konsum von Dippsaucen zurück.

Um Geschichten geht es auch bei der Motivation durch Historisches – nur eben um wahre oder jedenfalls als wahr deklarierte.

2.3 Historisches

Die Betrachtung und Verdichtung des Historischen bestimmt allgemein unser Leben. Und zwar die Betrachtung und Verdichtung des Staats- wie des Alltagshistorischen. Beides integrieren wir auch durch die kostümierte Benennung von Gerichten und Getränken. Dabei setzen wir mehr oder weniger ehrfurchtsvoll Denkmäler, wir idealisieren, reflektieren, verarbeiten, verspotten.

So benennt *Stolzer Heinrich* ein säuerliches Bratwurstgericht, »dessen Name und Zubereitung auf die wohl säuerliche Miene von König Heinrich bei seinem Gang nach Canossa anspielt« (www.chefkoch.de/rezepte/1859411301258301/Stolzer-Heinrich.html).

Sporthistorisch ist *Paris-Brest* für ein Brandteiggebäck, »welches mit verschiedenen Füllungen serviert wird. [...] Der Name kommt vermutlich von einem gleichnamigen Radrennen – die Form des Gebäcks erinnert zudem an einen Reifen bzw. ein Rad.« (www.rezeptewiki.org/wiki/Paris-Brest)

Studentenkuss benennt gesellschaftshistorisch eine Praline, die – der Entstehungslegende des 19. Jahrhunderts nach – jungen, von strengen Gouvernanten bewachten Damen im Café Knösel in Heidelberg überreicht wurde, um die Verehrung eines Studenten durch die Praline sagen zu können (www.studentenkuss.com/geschichte.html).

Manchmal werden Geschichten und Geschichte in eine Benennung hineininterpretiert. Dann sind sie volksetymologisch motiviert.

2.4 Volksetymologisches

Etymologen erklären mit wissenschaftlichen Methoden die Herkunft einer sprachlichen Einheit. Der Terminus Volksetymologie, auch Pseudoetymologie, distanziert davon abfällig die Deutungen von Laien-Etymologen, die eine sprachliche Einheit aus gegenwartssprachlichen Parallelen motivieren und dabei sprachgeschichtliche Aspekte vernachlässigen. In Etymologenaugen irren Laien-Etymologen darin meist. Die Unterstellung des Irrtums kritisiere auch ich. Siehe Donalies (2010: 21–30). Es steckt nämlich »hinter der Volksetymologie [...] ein fundamentales Streben nach sprachlicher Durchsichtigkeit« (Antos 1996: 229). Wir durchschauen Sprachliches gerne, weil wir es dann besser in unser Gehirnnetz einweben können – selbst wenn es schräg verknotet wirkt. Insofern ist »die in historischer Perspektive enttarnte volksetymologische Deutung [...] gleichzeitig in der gegenwärtigen Perspektive als Motivbedeutung partiell ein sinnvolles Stück der Funktionsbedeutung des Wortes« (Augst 2002: 146). Ich betone deshalb an der Volksetymologie den Aspekt der Neumotivierung.

So wird *Hund* in *Kalter Hund* etymologisch den Grubenhunten im Bergbau zugeordnet; die Kastenform dieser Förderwagen erinnert an die Kuchenform, in der der Kalte Hund traditionell geschichtet wird. Als die Hunte aus unserem Leben verschwanden, haben Laien-Etymologen *Kalter Hunt* zu *Kalter Hund* neumotiviert. Kompliziert an dieser etymologischen Biografie ist, dass wiederum *Hunt* ›Förderwagen‹ mit guten Gründen etymologisch aus *Hund* ›Canis‹ hergeleitet wird.

Das Bowlegetränk *Kalte Ente* »wurde nach dem Essen¹⁸ als Alternative zu heißem Mokka gereicht« und ist darum etymologisch ein kaltes Ende, das nach dem Verschwinden der Legende um Clemens Wenzeslaus, Kurfürst zu Trier, der seinen spätabendlichen Gästen Kalte Ente serviert haben soll (Berliner Zeitung 11.06.2005, www.berliner-zeitung.de), zu *Ente* neumotiviert wurde (www.wikipedia.org/wiki/Kalte_Ent).

Fazit

Historisch wie gegenwartssprachlich prototypische Benennungen von Gerichten und Getränken wie *Geschmortes Lamm mit rosa Pfeffer* oder *Bohneneintopf* informieren über Hauptzutaten und Zubereitung. Davon abzugrenzen sind seit Alters her kostümierte Benennungen wie *Ich träume von Casablanca*, *Armer Ritter*, *Studentenkuss*. Das Kostüm verkleidet das Benannte komplett; kein direkt bezeichnendes Wort schaut heraus.

Die meisten kostümierten Benennungen von Gerichten und Getränken sind – wie im Zusammensetzungsfreudigen Deutschen nicht anders zu erwarten – Zusammensetzungen aus zwei Substantiven wie *Studentenkuss*. Das häufigste Benennungsmotiv ist der Vergleich wie bei *Katzenzungen* und *Halver Hahn*. Daneben motivieren eher marginal mehr oder weniger logische Geschichten wie bei *Arme Ritter*, eindrucksvoll Historisches wie bei *Stolzer Heinrich* und Volksetymologisches wie bei *Kalter Hund*.

¹⁸ »Nach dem Essen gingen wir wieder auf die Veranda hinaus, saßen in bequemen Korbstühlen. Der Diener brachte kalte Ente in silbernen Bechern.« (Keyserling 1906, www.gutenberg.spiegel.de)

Zitierte Literatur

Antos, Gerd (1996): *Laien-Linguistik. Studien zu Sprach- und Kommunikationsproblemen im Alltag. Am Beispiel von Sprachratgebern und Kommunikationstrainings*. Tübingen (= RGL 146).

Augst, Gerhard (2002): »Volksetymologie und synchrone Etymologie.« In: *Zeitschrift für Literaturwissenschaft und Linguistik* 127, S. 144–147.

Bergmann, Isabella/Frey, Marie (2014): *Kochen auf Deutsch – Sprachtraining und Rezepte*. München.

Brockhaus (2008): *Kochkunst – Internationale Speisen, Zutaten, Küchentechnik, Zubereitungsarten*. Herausgegeben von der Lexikonredaktion des Verlags F. A. Brockhaus. Mannheim/Leipzig.

Davidis, Henriette (1849): *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche*. 4. Aufl. Bielefeld. http://www.deutschestextarchiv.de/book/view/davidis_kochbuch_1849?p=22.

Das Buoch von guoter Spise (1350). Herausgegeben vom Literarischen Verein in Stuttgart 1844. Stuttgart. http://de.wikisource.org/wiki/Das_Buoch_von_guoter_Spise.

Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm (1854–1961). 16 Bände in 32 Teilbänden. Leipzig.

Donalies, Elke (2008): *Donaudampfschiffahrtsskapitänswitwenversicherungsgesellschaftshauptgebäudeseiteneingangstür – Was ist das längste deutsche Wort?* http://hypermedia.ids-mannheim.de/call/public/fragen.ansicht?v_kat=22&v_id=3018

Donalies, Elke (2010): *Sprache ist der beste Koch – Ein linguistisches Menü*. Tübingen.

Dorninger, Marie (1927): *Bürgerliches Wiener Kochbuch für 3 bis 4 Personen – 2225 Rezepte nach langjähriger praktischer Erfahrung für die wirklich bürgerliche und sparsame Küche zusammengestellt. Zehnte verbesserte und vermehrte Auflage*. Wien. <http://www.literature.at/viewer.alo?objid=12447&page=2&viewmode=overview>.

Endter, Susanna Maria (1691): *Der aus dem Parnasso ehemals entlauffenen vortrefflichen Köchin/ Welche bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet/ Hinterlassene und bißhero/ Bey unterschiedlichen der Löbl. Koch-Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg/ zerstreuet und in grosser Geheim gehalten gewesene Gernerck-Zettul*. Nürnberg. <http://diglib.hab.de/drucke/6-oec/start.htm>.

Foede, Petra (2009): *Wie Bismarck auf den Hering kam – Kulinarische Legenden*. Mit Illustrationen von Daniel Müller. Zürich.

Friedrich, Bernd-Ingo (2010): *Fürst Pücklers Eis. Mit Originalrezept*. Cottbus.

Frischbier, Hermann (1883): *Preussisches Wörterbuch: Ost- und westpreussische Provinzialismen in alphabetischer Folge*. Band 2. Berlin.

Fuldaisches Kochbuch (1823). 2. Band: Enthält die Milch-Eyer-Mehlspeisen und das Backwerk. Fulda. <http://fuldig.hs-fulda.de/viewer/resolver?urn=urn:nbn:de:hebis:66:fuldig-746876>.

Giani, Marco (2009): »Geo-Food Names – A linguistic enquiry about some »geographical« food names.« In: Lavric, Eva/Konzett, Carmen (Hgg.): *Food and Language/Sprache und Essen*. Frankfurt (= *InnTrans* 2), S. 43–56.

Gudermann, Rita/Wulff, Bernhard (2004): *Der Sarotti-Mohr – Die bewegte Geschichte einer Werbefigur*. Berlin.

Güngörmüs, Ali (2014): *Mediterran – 100 kreative Rezepte rund ums Mittelmeer*. München.

Grätzerisches durch Erfahrung geprüfetes Kochbuch (1799): Eingerichtet für alle Stände zum Gebrauch für Fleisch- und Fasttage. Fünfte vermehrte und verbesserte Auflage. Grätz. <http://130.243.103.193/greenstone/collect2/archives/HASH019c.dir/my.html>.

Horvath, Martin (2014): *Mohr im Hemd oder Wie ich auszog, die Welt zu retten*. Roman. München.

Jensen, Carsten (2010): *Wir Ertrunkenen*. Mit einem Nachwort des Autors. Aus dem Dänischen von Ulrich Sonnenberg. München.

Kauffer, Maurice (1993): *La composition nominale en allemand: étude linguistique et statistique des cartes de restaurants*. Göppingen (= *Göppinger Arbeiten zur Germanistik* 568).

Kocherey und Kellermeisterey von allen Speisen und Getrenken (1557). Frankfurt am Main. [http://dfg-viewer.de/show/?set\[mets\]=http%3A%2F%2Fdaten.digital-sammlungen.de%2F~db%2Fmets%2Fbsb00015958_mets.xml](http://dfg-viewer.de/show/?set[mets]=http%3A%2F%2Fdaten.digital-sammlungen.de%2F~db%2Fmets%2Fbsb00015958_mets.xml).

Krämer, Walter/Trenkler, Götz (1998): *Lexikon der populären Irrtümer – 500 kapitale Mißverständnisse, Vorurteile und Denkfehler von Abendrot bis Zeppelin*. München/ Zürich.

Kübler, Marie Susanne (1892): *Neues deutsches Kochbuch*. Stuttgart. <http://digital.slub-dresden.de/werkansicht/dlf/11972/1/>.

Łabno-Falęcka, Ewa (1995): *Phraseologie und Übersetzen. Eine Untersuchung der Übersetzbarkeit kreativ-innovativ gebrauchter wiederholter Rede anhand von Beispielen aus der polnischen und deutschen Gegenwartsliteratur*. Frankfurt am Main. (= *Europäische Hochschulschriften XXI: Linguistik* 148).

Larsen, Reif (2009): *Die Karte meiner Träume*. Roman. Aus dem Amerikanischen von Manfred Allié und Gabriele Kempf-Allié. Frankfurt am Main.

Lavric, Eva (2009): »Gastronomatics: Towards a rhetoric of dish names on restaurant menus.« In: Lavric, Eva/Konzett, Carmen (Hgg.): *Food and Language/ Sprache und Essen*. Frankfurt (= *InnTrans* 2), S. 29–42.

Meier, Emma (1898): *Die moderne Küche*. Hamburg.

Meyers Konversationslexikon (1885–1892). Vierte Auflage. Leipzig/Wien.

Mittelhochdeutsches Wörterbuch (1854). Mit Benutzung des Nachlasses von Georg Friedrich Benecke ausgearbeitet von Wilhelm Müller und Friedrich Zarncke. Band 1. Leipzig.

Neues Niedersächsisches Kochbuch (1803), worinnen die jetzt üblichen Gerichte von allen Sorten genau und deutlich angewiesen werden. Altona. <http://digital.slub-dresden.de/werkansicht/dlf/12061/67/0/>.

Neues Nürnberger Kochbuch (1820) für Hausmütter und Köchinnen, oder Geprüfte Vorschriften zur Zubereitung aller in einer Haushaltung vorkommenden Speisen und der besten und vorzüglichsten Bäckereien. 2. Aufl. Nürnberg. <http://daten.digital-sammlungen.de/~db/0006/bsb00069884/images/index.html?id=00069884&fp=eayayztsewqeayayztsfsdrqrseayaenxdsyd&no=82&seite=1>.

Niederederin, Maria Elisabetha (1815): *Das neue, grosse, geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch: in zehn Abschnitten*. Linz. <http://130.243.103.193/greenstone/collect2/archives/HASHcea7542a.dir/my.html>.

Nutzliches Koch-Buch (1740) oder kurtzer Unterricht, in welchem Unterschiedene Speisen gut zubereiten beschriuen seynd. Steyr. <http://130.243.103.193/greenstone/collect2/archives/HASH0156.dir/my.html>.

Peter, Peter (2008): *Kulturgeschichte der deutschen Küche*. München.

Rottenhöfer, Johann (1904): *Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und. bürgerlichen Küche*. München. <http://tudigit.ulb.tu-darmstadt.de/show/50-8694/0944?sid=a52f648b3d5455acfd8e17ea91752187>.

Schandri, Marie (1877): *Regensburger Kochbuch – 1050 Original-Kochrecepte auf Grund vierzigjähriger Erfahrung, zunächst für die bürgerliche Küche*. Regensburg. <http://digital.slub-dresden.de/werkansicht/dlf/13896/415/0/>.

Supp', Gemüs' und Fleisch (1872): *Ein Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen, oder leicht verständliche Anweisung für Hausfrauen und Mädchen, wie man alle Arten Speisen und Backwerk wohlfeil und gut zubereiten kann*. Darmstadt. <http://digital.slub-dresden.de/werkansicht/dlf/15489/21/0/>.

Wagner, Daniela (2009): »Semantische Dimensionen von Geschmacksadjektiven – Eine Skizze zum Adjektiv würzig.« In: Lavric, Eva/Konzett, Carmen (Hgg.): *Food and Language/Sprache und Essen*. Frankfurt (= *InnTrans* 2), S. 135–147.

Wecker, Anna (1598): *Ein Köstlich new Kochbuch Von allerhand Speisen, an Gemüsen, Obst, Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischen und Gebachens*. Amberg. [http://dfg-viewer.de/show/?set\[mets\]=http%3A%2F%2Fdaten.digital-sammlungen.de%2F~db%2Fmets%2Fbsb00028737_mets.xml](http://dfg-viewer.de/show/?set[mets]=http%3A%2F%2Fdaten.digital-sammlungen.de%2F~db%2Fmets%2Fbsb00028737_mets.xml).

Wehinger, Anna (1899): *513 Kochrezepte nebst zwei vierwöchentlichen Speisezetteln für gewöhnlichen und besseren Mittagstisch*. Dornbirn. <http://www.literature.at/viewer.alo?objid=12444&page=45&viewmode=overview>.

Wolańska-Köller, Anna (2010): *Funktionaler Aufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts*. Stuttgart (= *Perspektiven germanistischer Linguistik* 4).

Zifonun, Gisela/Hoffmann, Ludger/Strecker, Bruno (1997): *Grammatik der deutschen Sprache*. Band 1. Berlin (= *Schriften des Instituts für Deutsche Sprache* 7).

Dr. Elke Donalies
Institut für Deutsche Sprache
Postfach 10 16 21
68016 Mannheim
donalies@ids-mannheim.de